Tablettsysteme

Induktion

Rieber Induc

Bedienungsanleitung



Abb. TWF-I D 2x8 AK

Vor Gebrauch bitte sorfältig lesen

Rieber

http://www.rieber.de



Für die Produkte System-Speisenverteilung ist die Konformität gemäß der Richtlinie 73/23 EWG, Niederspannung, und 89/336/EWG, elektromagnetische Verträglichkeit, erklärt. Die entsprechenden Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

Herstelleranschrift

Rieber GmbH & Co. KG

Postfach 7063

D - 72734 Reutlingen

Hoffmannstraße 44

D - 72770 Reutlingen

Telefon +49 (0)7121/518 - 0

Telefax +49 (0)7121/518 - 302

http://www.rieber.de

Dokumenten-Nr./Revision: 02

Dokumenten-Art: Bedienungsanleitung

Stand: 12.2007

Rieber Induc

Bedienungsanleitung

Vor Gebrauch bitte sorfältig lesen

Rieber
http://www.rieber.de

Rieber Induc

Bedienungsanleitung

1. Allgemeines

1.1 Vorbemerkungen

Diese Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal des "*Rieber Induc 3*" - Systems erstellt.

Sie enthält wichtige Hinweise für Montage, Betrieb und Reinigung des Systems.

Die Bedienungsanleitung ist gültig für die einzelnen Wagentypen des " *Rieber Induc* " - Systems und deren Zubehör.

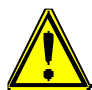
Die für die Elemente zutreffende Ausführung kann den Liefer- und Bestellunterlagen oder der Artikelnummer auf dem Typenschild entnommen werden.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme sorgfältig durch und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung lesen.

1.2 Symbole für Benutzerhinweise

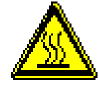
In dieser Bedienungsanleitung werden wichtige Hinweise zur Sicherheit und Schadensverhütung, sowie nützliche Informationen mit folgenden Symbolen gekennzeichnet.



Vorsicht!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das nichtbeachten kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.



Vorsicht heiße Oberfläche!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heiße Oberflächen.

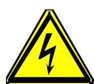
Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.



Warnung vor magnetischem Feld!

Keine Arbeiten in magnetischen Feldern mit metallischen Gegenständen ausführen.

Magnetische Wechselfelder können metallische Körper infolge von Wirbelströmen sehr stark erhitzen. Dieses gilt auch für Schmuckgegenstände, wie Goldringe oder Uhren.



Vorsicht! Elektrische Spannung!

Warnung vor gefährlicher, elektrischer Spannung.

Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Bezeichnet Anwendertipps für eine optimale Gerätenutzung und liefert sonstige nützliche Informationen.

1.3 Gesetze, Normen und Richtlinien

Bei der Konzipierung und bei der Herstellung wurden Anforderungen aus nachfolgenden Richtlinien und Regelwerken eingehalten:

- 73/23/EWG Nieder Spannung
- DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Teil 1)
- DIN EN 60335-2-36 (VDE 0700 Teil 36)
- DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700 Teil 49)
- 89/336/EWG Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
- DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1)
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2)
- DIN EN 55011 (VDE 0875 Teil 11)
- DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2)
- DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3)

1.4 Lieferumfang

- Überprüfen Sie die Elemente auf eventuelle Transportschäden. Melden Sie Beschädigungen umgehend Ihrem Lieferanten.
- Lieferumfang und Ausführung der Elemente entnehmen Sie den Lieferpapieren.
- Entfernen Sie die Verpackung von den Elementen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß.

1.5 Hinweise für den Betreiber

Als Betreiber sind Sie verantwortlich für:

- die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung der Elemente des "*Rieber Induc*"-Systems,
- die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Sicherheitshinweise,
- die Unterweisung des Bedienpersonals und dessen Kenntnisnahme der Bedienungsanleitung,
- die ordnungsgemäße Funktion vorhandener Sicherheitseinrichtungen,
- die Bereitstellung der richtigen Schutzkleidung und
- angemessene Einsatzbedingungen.
- die Reinigung.

1.6 Gewährleistung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen" von *Rieber*, in denen die Details zu Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Gewährleistungsansprüche an den Hersteller setzen die bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes voraus (siehe Kapitel Sicherheit).

2. Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal des *"Rieber Induc"* - Systems erstellt.

"*Rieber Induc*" ist ein System verschiedener Induktionstablettwagen, mit denen Speisen gekühlt, transportiert und regeneriert werden können.

Die einzelnen Typen sind entsprechend ihrer Funktionalität:

- zum Kühlen mit aktiver Umluftkühlung,
- Regenerieren, mit integriertem Generator,

oder

- zum Regenerieren oder Nachwärmen mit externem Generator

zu verwenden.

Es sind nur für den Gebrauch vorgesehenes Porzellangeschirr für Induktionstablettwagen, Serviertabletts, Warmhalte-Oberteile (Clochen) und Deckel für Suppen- und Eintopfschalen zu verwenden.

Eine andere und darüber hinausgehende Benutzung ist bestimmungswidrig und kann nicht absehbare Folgen haben.

2.2 Bestimmungswidrige Verwendung

Bestimmungswidrig und gefährlich sind im Besonderen:

- Die Verwendung anderer als der empfohlenen Gefäße, Tabletts und Geschirrteile, insbesondere wenn es sich um metallische Gegenstände handelt.
- Das Abstellen oder Ablegen von metallischen Gegenständen, wie z.B. Besteckteilen im Bereich der Spulen.
- Der Betrieb ohne Serviertabletts ist grundsätzlich untersagt. Niemals Teller, Suppenbowlen oder andere Gegenstände direkt auf die Spulenträger stellen.
- Das Betreiben des Gerätes mit leerem Induktionsgeschirr (Gefahr durch Spulenüberhitzung).
- Das Nutzen der Induktionstablettwagen als Kochstelle.
- Das selbständige Durchführen von Reparaturen oder Veränderungen am Gerät.
- Das Transportieren von Personen im Wageninneren oder auf der Galerie.
- Die Nutzung der Elemente zum Heizen oder Kühlen von Räumen.

3. Produktbeschreibung

Induktionstablettwagen sind bewegliche Geräte, mit denen Speisen gekühlt, transportiert und regeneriert werden können.

Je nach Ausführung, verfügen die Geräte über einen integrierten oder externen Generator und über eine aktive Umluftkühlung, die das Kühlen von Speisen ermöglicht.

Mit den Induktionstablettwagen können Speisen nach dem „Cook & Chill“ und dem „Cook & Serve“- Verfahren zubereitet werden.

Die Induktionstablettwagen entsprechen dem Gastronormmaß 1/1.

Die Wagentypen können mit einer Betriebsspannung von 230 V oder 400 V ausgestattet werden.

3.1 Typen

Typ		
TWF ID AK		Induktionstablettwagen mit itegriertem Generator und aktiver Umluftkühlung
TWF I AK		Induktionstablettwagen mit integrierter Kühlmaschine und Generator
KWI ex		Induktionstablettwagen / wagenwaschtauglich, mit externem Generator

Tabelle 0-1: Typen

3.2 Zubehör

Zubehör		
Externer Generator (Gerät ohne Fahrgestell zur Wandmontage)		Externer Generator für: TWF ID ex KWI ex
HandHeld-PC		Gerät zum Datentransfer der Induktionstablettwagen; wird mit EDV programmiert; die Dateneingabe und Datenübergabe erfolgt über eine Infrarotschnittstelle
Warmhalte-Telleroberteil mit Fühlerloch		Ermöglicht Kerntemperaturmessungen während dem Verteilprozeß
Serviertablett		Serviertablett für Induktion mit 2 Zentrierungen
Induc-Cloche		Warmhalte-Oberteile für Teller ∅ 260 mm und Eintopfschalen
Porzellan		Porzellan für Induktionstablettwagen Andere Porzellanteile und Dekor-Porzellan auf Anfrage
Deckel		Deckel für Suppenschalen

Tabelle 0-2: Zubehör

3.3 Grundabmessungen

Induktionstablettwagen

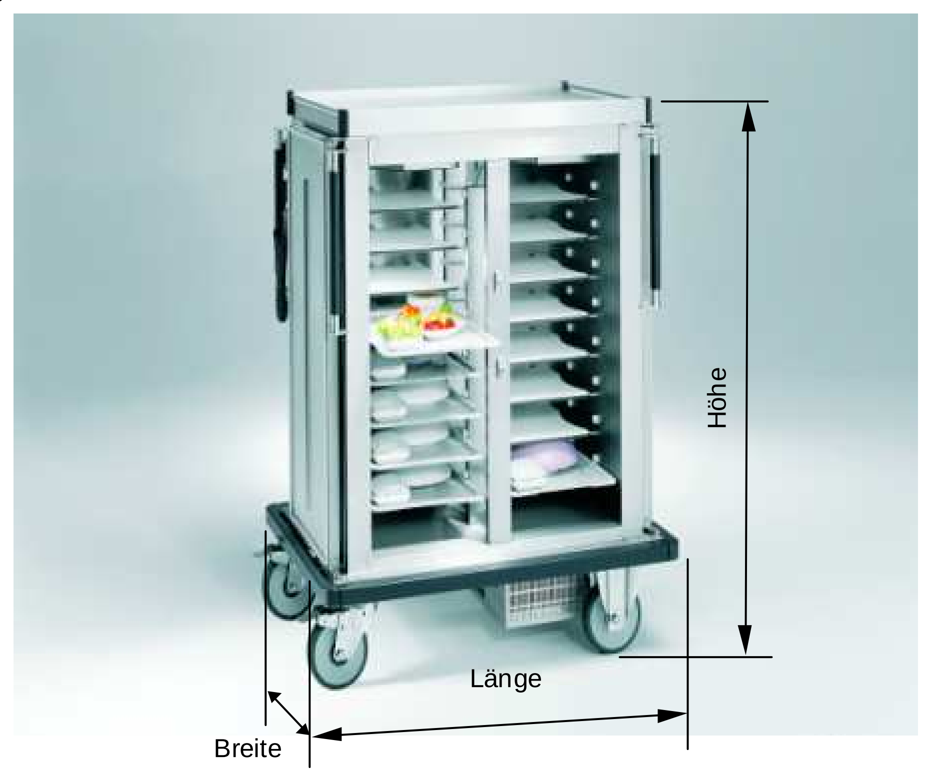


Abbildung 0-1: Abmaße Induktionstablettwagen

Typ	Länge	Breite	Höhe
TWF I D 2 x 8 AK	1163	765	1509
TWF I D 2 x 10 AK	1163	765	1753
TWF I D 3 x 8 AK	1612	765	1509
TWF I D 3 x 10 AK	1612	765	1753
TWF I D 2 x 8	1163	765	1509
TWF I D 2x 10	1163	765	1753
TWF I D 3 x 8	1612	765	1509
TWF I D 3 x 10	1612	765	1753
TWF I D 2 x 8 ex	1163	765	1509
TWF I D 2x 10 ex	1163	765	1753

Typ	Länge	Breite	Höhe
TWF I D 3 x 8 ex	1612	765	1509
TWF I D 3 x 10 ex	1612	765	1753

Typ	Länge	Breite	Höhe
KWI 2 x 6 ex	1070	771	1266
KWI 2 x 8 ex	1070	771	1510
KWI 2 x 10 ex	1070	771	1754
KWI 3 x 7 ex	1470	771	1388
KWI 3 x 8 ex	1470	771	1510
KWI 3 x 10 ex	1470	771	1754

Tabelle 0-3: Grundabmessungen

3.4 Externer Generator

Abbildung 0-2: Abmaße externer Generator

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe
230 V	ca.15 kg	617	65	550
400 V	ca.15 kg	617	110	550

Tabelle 0-4: Grundabmessungen



Die Geräte werden stationär an einer Wand montiert. Beachten Sie die Montageskizzen im Kapitel 4!

3.5 Ausstattung

	mögliche Ausstattung
TWF I D 3 x 10 AK TWF I D 2 x 8	• EDV-Programm: • Fernbedienung HandHeld-PC pro Anlage 1 • Infrarotschnittstellen pro Wagen 1 • Temperaturfühler-Set, Fühler für Warm/Kaltspeisen und Raumtemperatur Messung 3
Wagenzubehör	• Kartenkästchen Normalkarten • Kartenkästchen Computerkarten • Stationsbeschriftung • Kupplung • Deichsel • Kühlplatte
Rollen	• Auf Wunsch Leichtlaufrollen – 11 kg Anfahrwiderstand

Tabelle 0-5: Ausstattung

3.6 Elektrische Ausstattung

Die Induktionstablettwagen Induc III 230 und der externe Generator (230 V) werden mit 1 N AC 230 V 50/60 Hz gespeist und mit einem Schuko-Stecker an einer, mit 16 A/Phase abgesicherten Schuko-Steckdose angeschlossen.

Die Induktionstablettwagen Induc III 400 und der externe Generator (400 V) werden mit 3 N AC 400 V 50/60 Hz gespeist und mit einem CEE-Stecker an einer, mit 16 A/Phase abgesicherten CEE-Steckdose angeschlossen.

Elektrische Verbraucher	Spannung	Leistung
Externer Generator	230 V	3,5 kW
Externer Generator	400 V	5,5 kW
TWF I D 2 x 8	230/400 V	2,8/2,8 kW
TWF I D 2 x10	230/400 V	3,5/3,5 kW
TWF I D 3 x 8	230/400 V	3,5/4,1 kW
TWF I D 3x 10	230/400 V	3,5/5,1 kW
TWF I D 2 x 8 AK	230/400 V	3,1/3,1 kW
TWF I D 2 x 10 AK	230/400 V	3,5/3,7 kW
TWF I D 3 x 8 AK	230/400 V	3,5/4,4 kW
TWF I D 3 x 10 AK	230/400 V	3,5/5,4 kW

Tabelle 0-6: elektrische Verbraucher

4. Montage



Vorsicht! Materialschaden möglich!

Wird eine Standortänderung der Induktionstablettwagen vorgenommen, so sind alle mechanischen und elektrischen Kupplungen der Geräte zu lösen.

4.1 Mechanisch

1) Bringen Sie das Gerät an den vorgesehenen Standort.



Achten Sie darauf, dass das Gerät nur auf horizontalen, ebenen Flächen aufgebaut wird.

2) Arretieren Sie die Rollen mit den Feststellern (Abbildung 4-1).

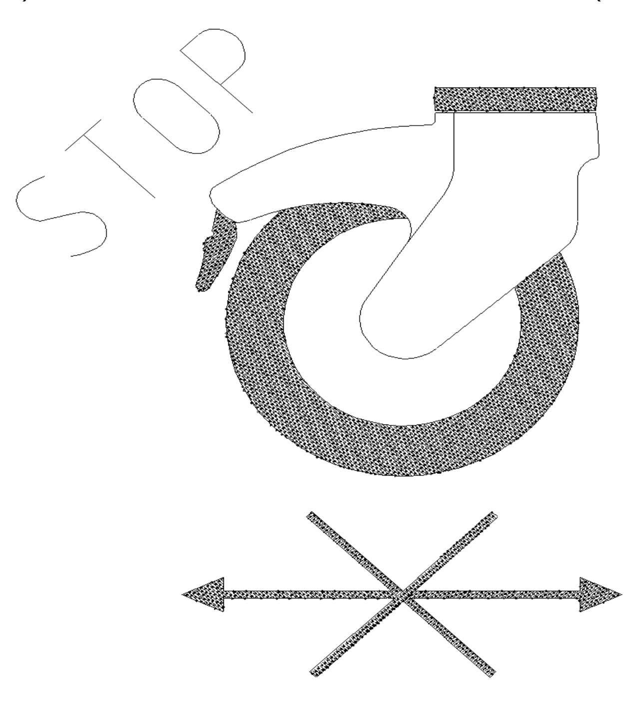
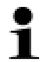


Abbildung 0-1: Feststellen der Rollen

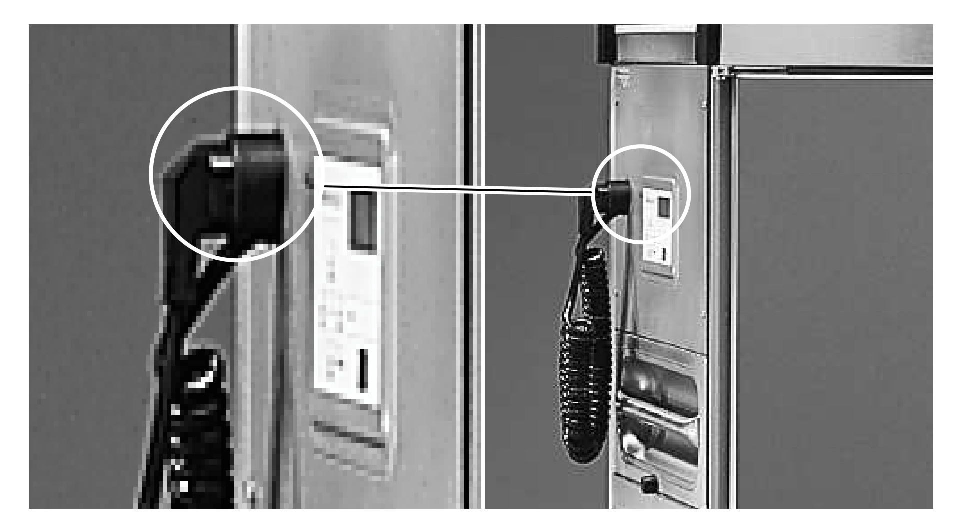
4.2 Elektrisch



Bei Geräten mit einer Anschlußleistung von 1N AC 230V 50/60 Hz 3,5 kW, darf pro Steckdose jeweils nur ein Gerät angeschlossen werden.

Geräte mit internem Generator

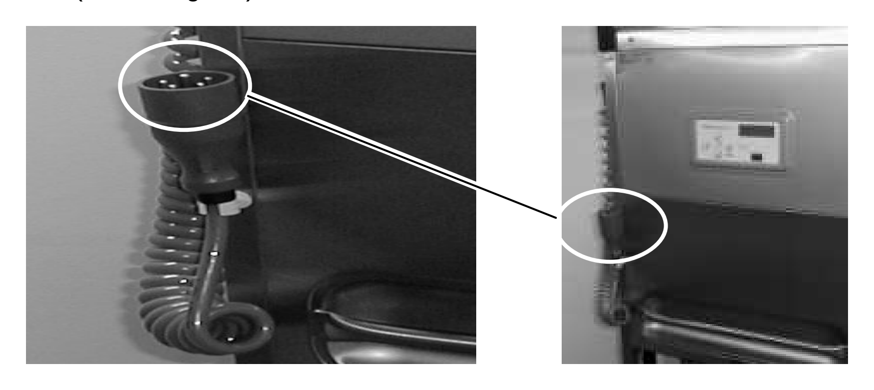
1) Koppeln Sie das Gerät elektrisch an eine 16 Ampere/Phase abgesicherte Steckdose. Anschlußwert: 1 N AC 230 V 50/60 Hz (Abbildung 4-2).



Schuko-Stecker 230 V

Abbildung 0-2 : elektrische Koppelung 230 V

2) Koppeln Sie das Gerät elektrisch an eine 16 Ampere/Phase abgesicherte Steckdose. Anschlußwert: 3 N AC 400 V 50/60 Hz (Abbildung 4-3).

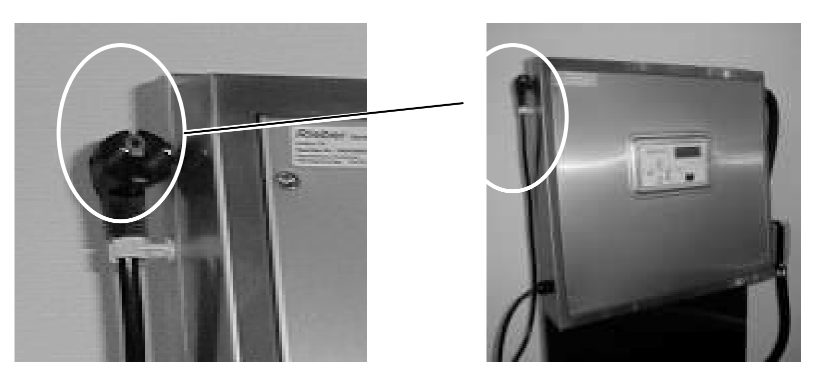


CEE-Stecker 400 V

Abbildung 0-3 : elektrische Koppelung 400 V

4.3 Geräte mit externem Generator

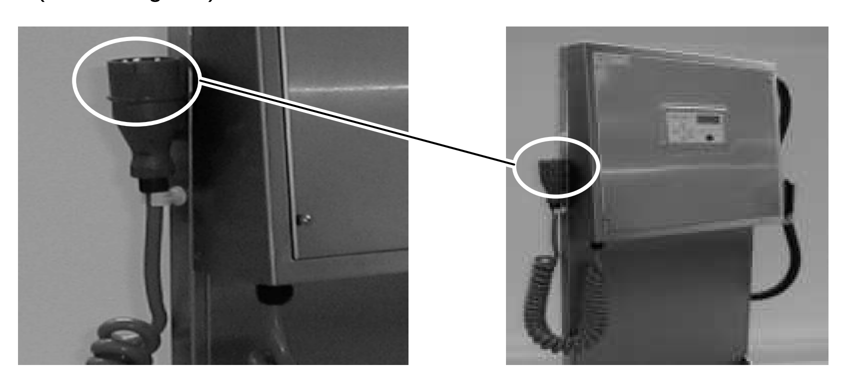
3) Koppeln Sie das Gerät elektrisch an eine 16 Ampere/Phase abgesicherte Steckdose. Anschlußwert: 1 N AC 230 V 50/60 Hz (Abbildung 4-4).



Schuko-Stecker 230 V

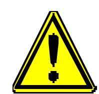
Abbildung 0-4: elektrische Koppelung 230 V

4) Koppeln Sie das Gerät elektrisch an eine 16 Ampere/Phase abgesicherte Steckdose. Anschlußwert: 3 N AC 400 V 50/60 Hz (Abbildung 4-5).



CEE-Stecker 400 V

Abbildung 0-5 : elektrische Koppelung 400 V



Vorsicht! Materialschaden möglich!

Vergewissern Sie sich vor dem Koppeln, dass nur Geräte mit der gleichen Anschlußleistung gekoppelt werden dürfen!

Koppeln Sie das Anschlußkabel auf der rechten Seite (betriebsseitig) des externen Generators mit dem Anschlußstecker des Induktionstablettwagens:

5) Öffnen Sie den Abdeckungs-Sicherheitsbügel des Anschlußsteckers auf der linken Seite des Induktiontablettwagens (Abbildung 4-6).

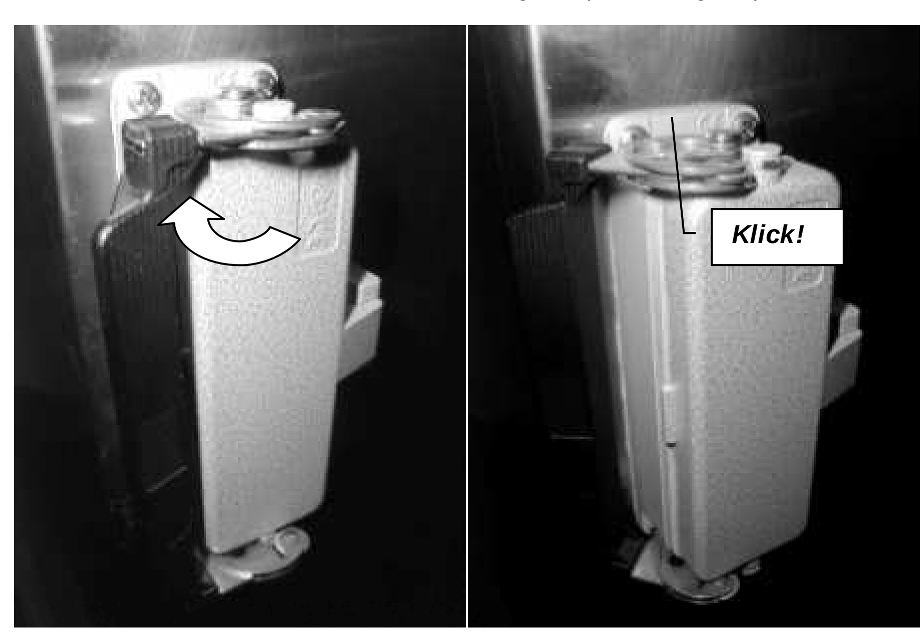


Abbildung 0-6 : Sicherheitsbügel öffnen

6) Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlußsteckers (Abbildung 4-7).

7) Koppeln Sie die Buchse des externen Generators an den Anschlußstecker des Induktionstablettwagens (Abbildung 4-7).

8) Schließen Sie den Abdeckungs-Sicherheitsbügel wieder (Abbildung 4-7).

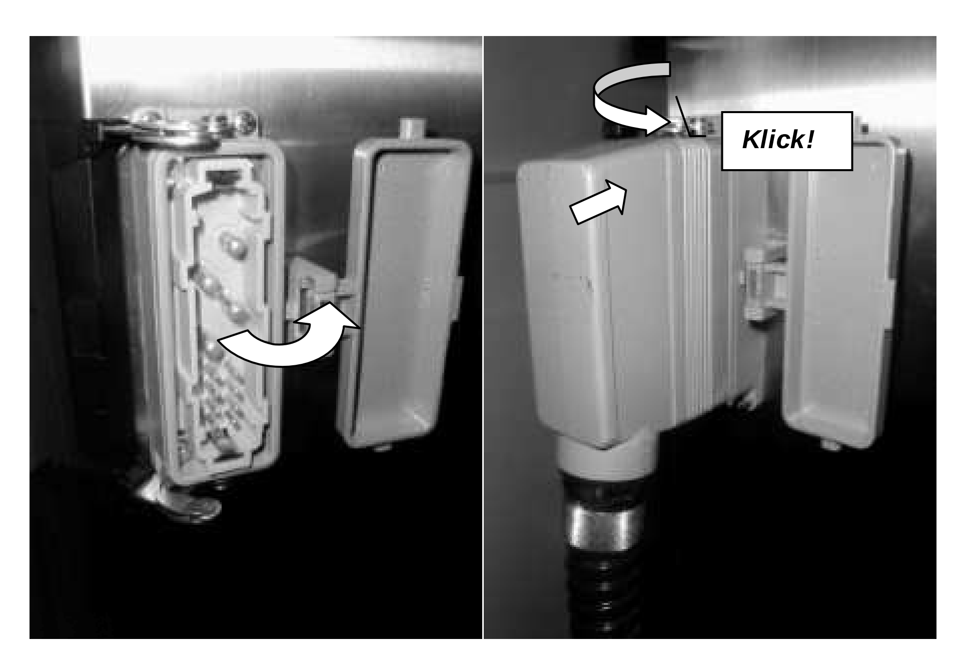


Abbildung 0-7: Generator koppeln

9) Die Geräte sind betriebsbereit.



Abbildung 0-8: Betriebsanordnung

4.4 Montage externer Generator

Genrator 230 V

Bef.-winkel Generatorgeh.
Teile Nr . 58 43 08 04

150 617
203.5 105 105
180 5 138 5

5 x Befestigungslöcher
Φ 5 mm

Elektro-Anschluß
Schuko-Steckdose
230V Absicherung
16A 3.5 KW

Hochfrequenzkabel
(max 1400mm lang)
mit Steckeranschluß
für INDUC-Tablettwagen

Steckerhalter

65
550
110

1732 1669 1300 1500 38 1219

Fußboden Oberkante

Gewicht 15 kg

Abbildung 0-9: Montageanleitung für Generator 230V

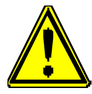
Generator 400 V

150 617
203.5 105 105
180.5 138.5
Bef.-winkel Generatorgeh.
Teile Nr.: 58 43 08 04
5 x Befestigungslöcher
Ø 5 mm
65
Elektro-Anschluß
CEE-Steckdose
400V Absicherung
3x16A 5 KW
Hochfrequenzkabel
(max. 1400mm lang)
mit Steckeranschluß
für INDUC-Tablettwagen
550
Steckerhalter
110
1732 1669 1300 1500.38 1219
Gewicht 15 kg
Fußboden Oberkante

Abbildung 0-10: Montageanleitung für Generator 400V

5. Betrieb

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Vorsicht! Überroll- und Umsturzgefahr!

Beim Verfahren der Induktionstablettwagen über unebene Flächen, ist mit unkontrolliertem Wegrollen oder Kippen zu rechnen. Geräte beim Fahren nicht loslassen bzw. rollen lassen.



Vorsicht! Quetschgefahr!

Bei Veränderung des Gerätestandorts ist darauf zu achten, dass keine Körperteile zwischen Induktionstablettwagen und Umgebung bzw. Einrichtung geraten. Nach Abstellen der Geräte am Arbeitsort sind die Rollen mit den Feststellern zu arretieren, um ein Wegrollen zu verhindern.



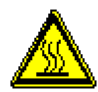
Die Geräte sind für den unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

5.2 Externer Generator



Vor dem Inbetrieb nehmen von Induktiontablettwagen mit externem Generator, müssen zuerst alle elektrischen Koppelungen fest miteinander verbunden sein.

5.3 Induktionstablettwagen



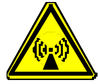
Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Die Spulenträger können im Bereich der Spulen heiß werden (Pos.1).

Bei der Entnahme der Tabletts, die Tabletts nicht innerhalb der markierten Bereiche berühren, die Felder können heiß sein (Pos.2; Abbildung 5-3).



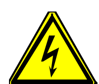
Abbildung 0-1: Spulenträger



Warnung vor magnetischem Feld!

Keine Arbeiten an magnetischen Feldern (Pos. 2) mit metallischen Gegenständen ausführen (Abbildung 5-3).

Magnetische Wechselfelder können metallische Körper infolge von Wirbelströmen sehr stark erhitzen. Dieses gilt auch für Schmuckgegenstände, wie Goldringe oder Uhren.



Vorsicht! Elektrischer Spannung

Bei Rißbildung (Pos. 1) oder braunen Verfärbungen (Pos. 2) auf den Spulenträgern, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden (Abbildung 5-4).

Trennen Sie alle elektrischen Koppelungen und informieren Sie den Kundendienst.



Abbildung 0-2: Beschädigungen der Spulenträger



Beachten Sie, dass keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Spulenträger gestellt werden dürfen.

Die Spulenträger dürfen nicht als Ablage für andere Gegenstände, ausser den dafür vorgesehenen Serviertabletts benutzt werden.

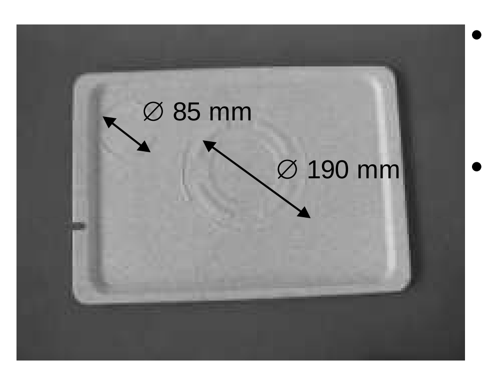
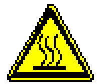


Abbildung 0-3: Abmaße für Porzellan

- Benutzten Sie nur Geschirrteile, die vom Hersteller empfohlen werden und den angegebenen Abmaßen entsprechen.
- Die Vertiefungen ermöglichen ein sicheres Positionieren der Geschirrteile.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

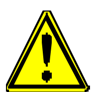
Metallische Gegenstände wie z.B. Kochgeschirr, Essbesteck usw., dürfen nicht auf der Oberfläche der Spulen oder in den vertieften Bereichen der Serviertabletts abgelegt werden.

Die Gegestände können sich stark erhitzen!

Sollten sich bei der Bestückung oder der Entnahme der Serviertabletts metallische Gegenstände an den Armen oder Händen der Benutzer, wie z.B. Ringe, Uhren oder Armbänder erhitzen, ist das Gerät umgehend ausser Betrieb zu setzen.

Trennen Sie alle elektrischen Koppelungen und verständigen Sie den Kundendienst.

6. Inbetriebnahme



Vor Inbetriebnahme aller Induktionsgeräte vergewissern Sie sich ob:

- die Geräte auf ebenem Grund stehen und gegen Wegrollen gesichert sind.
- alle elektrischen Anschlüsse fest gekoppelt sind.
- sich nur Gegenstände, die zur Aussattung des Geräts gehören oder zum Betrieb geeignet sind, im Inneren des Geräts befinden.

6.1 Bestücken der Serviertabletts

10) Die zu regenerierenden Speisen werden in den geeigneten Geschirrteilen auf den markierten Feldern der Serviertabletts positioniert (Abbildung 6-1).

Bedienungsanleitung



Abbildung 6-1: Regenerierbereich

11) Positionen der Geschirrteile (Abbildung 6-2)::

- Suppenschale (Pos.1)
- Dessert (Pos.2)
- Teller für Menü (Pos. 3)
- Beilagensalat (Pos. 4)

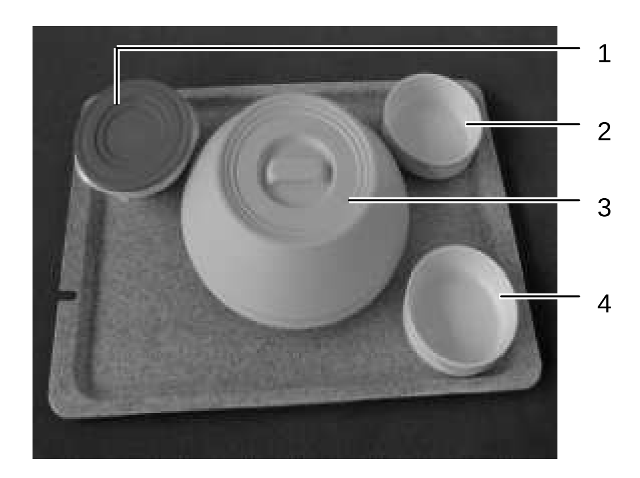


Abbildung 0-1: Bestückung der Serviertabletts

Decken Sie die Speisen mit den passenden Abdeckungen ab (Abbildung 6-2).

Zur Verwendung in den Rieber Induktionstablettwagen eignen sich nur die vom Hersteller empfohlenen Serviertabletts!

Um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, verwenden Sie nur das empfohlene Porzellan mit den passenden Abdeckungen.

12) Schieben Sie die Tabletts mit der Aussparung (Pos.1) nach hinten in den Induktionstablettwagen ein (Abbildung 6-3).



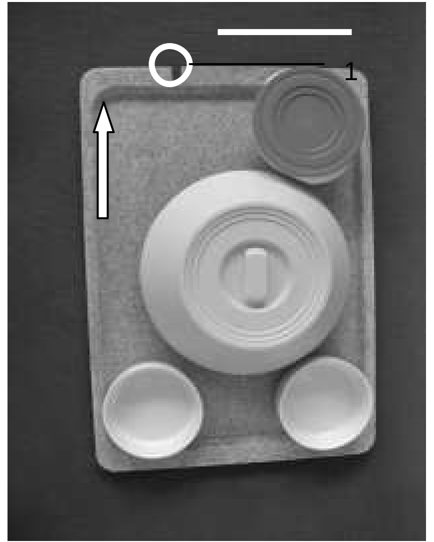
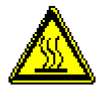


Abbildung 0-2: Einschieben der Serviertabletts

13) Schließen Sie die Türen des Induktionstablettwagens.

14) Das Gerät ist betriebsbereit.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Bei der Entnahme der Serviertabletts können die Tabletts im Bereich der Spulenträger (Regenerierbereich) heiß sein.

Tragen Sie für diese Arbeiten Schutzhandschuhe.

6.2 Bedienung der Steuerung Induc III



In allen Generatorentypen (intern / extern) befindet sich eine Induc III – Steuerung.

Mit Ausnahme der Ausführung Steuerung mit Handheld-PC, sind alle Steuerungen baugleich und gleich zu bedienen.

6.3 Allgemeines

Die Steuerung kennt grundsätzlich drei Betriebsarten:

- **KALT** ⇒ Kühlen des Wagens mit optionalem Kühlaggregat
- **WARM** ⇒ Warmhalten von Speisen
- **HEISS** ⇒ regenerieren von Speisen mit anschließender Warmhaltephase

Die zusätzliche Betriebsart **AUTO HEISS** ermöglicht das Regenerieren über eine Zeitautomatik zu veranlassen. Durch Überwachen der Uhrzeit wird die Regenerationsphase so gestartet, dass eine eingestellte Essenszeit eingehalten werden kann.

Eine evtl. Verzögerung der Essensausgabe wird durch eine anschließende Warmhaltephase überbrückt.

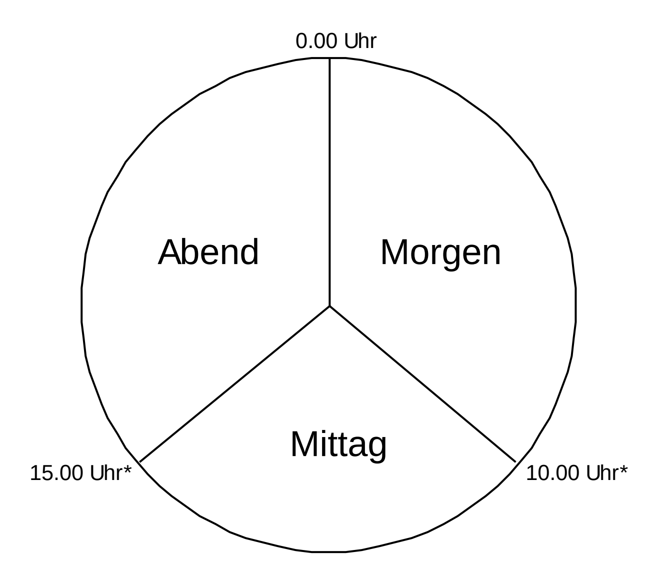
Bis zum Start der Regeneration wird der Wagen, bei vorhandenem Kühlaggregat, gekühlt. Die Kühlung kann auch während der Regeneration aktiv sein (nur bei Wagen mit Aktiver Kühlung bei ausreichender Leistung).

Für die große Spule (Teller oder Eintopfschale) und die kleine Spule (Suppentasse) lassen sich verschiedene Leistungs- und Zeitprofile einstellen.

Für eine einfache Bedienung, wird der Tag in drei Zonen unterteilt, die jeweils einer Mahlzeit (Morgen=Frühstück, Mittag=Mittagessen, Abend= Abendessen) entspricht.

Die Steuerung erkennt an Hand der Uhrzeit, welches der voreingestellten Profile abzuarbeiten ist.

Wählen Sie eine der Betriebsarten und die Steuerung startet abhängig von der Uhrzeit das Morgen-, Mittag- oder Abendessen-Programm (Abbildung 6-4).



*Uhrzeiten können vom Servicepersonal geändert werden.

Abbildung 0-3:Shema Tageseinteilung

6.4 Start

Gestartet wird über eine der Start Tasten:

- START KALT: Manuelles Starten des Kühlaggregates (Pos.2).
- START WARM: Manuelles Starten eines Warmhaltezyklus (Pos.5).
- START HEISS: Manuelles Starten eines Regenerierzyklus mit anschließender Warmhaltephase (Pos.1).
- AUTO HEISS: Starten eines Automatischen Regenerierzyklus, wobei die nächste ESSENSZEIT einer Tageszeitzone zur Berechnung der Startzeit herangezogen wird (Pos.4).
- PLUS / MINUS Die Essenszeit kann während der Wartephase über die PLUS- (Pos.6) und MINUS-Taste (Pos.7) um 15 Minuten vor- oder zurückgestellt werden.
- AUS Mit der AUS-Taste kann jeder Zyklus sofort abgebrochen werden (Pos. 3; Abbildung 6-5).

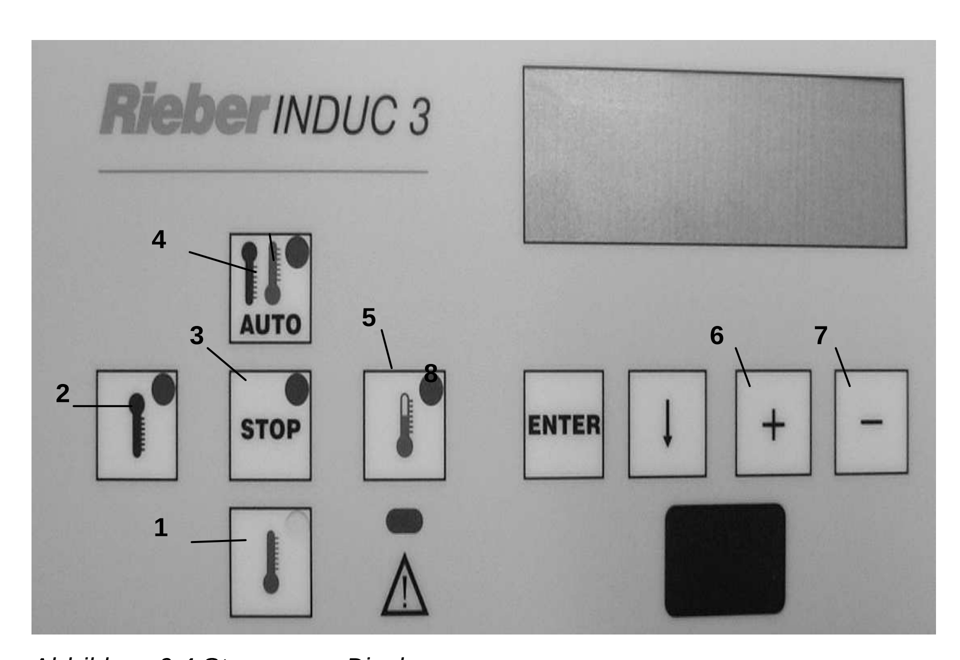


Abbildung 0-4:Steuerungs Display

Während eines Zyklus wird zusätzlich zu Datum und Uhrzeit die Tageszeitzone, die Betriebsart und die bereits abgelaufene Zykluszeit in Minuten angezeigt.

6.5 Fehlermeldungen

Fällt während eines Zyklus die Netzspannung aus, sichert die Steuerung die notwendigen Parameter für einen Wiederanlauf.

Während des Spannungsausfalls blinkt die rote Störungs-LED (Pos. 8; Abbildung 6-5).

Nach Wiedereintreten der Netzspannung bewertet die Steuerung die gesicherten Parameter und die verstriche Zeit seit dem Netzausfall.

Liegt die Zeitdauer des Stromausfall unter fünf Minuten, setzt die Steuerung den angefangenen Prozeß fort und meldet im Display, dass ein Spannungsausfall aufgetreten ist (Abbildung 6-6).

Netzausfall trat auf	
Uhrzeit:	11:30
Essenszeit:	11:50
Auto Mittag:	10min

Abbildung 0-5: Fehlermeldung

Liegt die Ausfallzeit zwischen fünf und zehn Minuten, wird die aktuelle Prozeßdauer um drei Minuten verlängert. Im Display erfolgt dieselbe Meldung wie in Abbildung 6-6.

Überschreitet die Ausfallzeit die zehn Minuten-Grenze, so wird diese Ausfallzeit als zu lange beurteilt und der Prozeß wird nach Wiedereintreten der Netzspannung nicht weitergeführt.

Im Display erscheint die Meldung:

Netzausfall zu lange

Weiter mit ENTER!

Abbildung 0-6: Fehlermeldung

Nach Bestätigung der Fehlermeldung mit der ENTER-Taste (Abbildung 6-5) kann ein neuer Prozeß gestartet werden.



Bei Geräten mit externem Generator oder Türschaltern kommt es zu einer Fehlermeldung beim Starten einer Betriebsart, wenn der Wagenstecker nicht eingesteckt ist oder die Türen nicht geschlossen sind.

Die Fehlermeldung erfolgt durch einen akkustischen Signalton, durch die rote Störungs-LED und durch eine Meldung auf dem Display (Abbildung 6-5).

Stoerung!	
Essenszeit:	07:00
Auto Morgen	10 min

Abbildung 0-7: Fehlermeldung

Die Störungsmeldung kann gelöscht werden, indem die AUS-Taste (Pos.3; Abbildung 6-5) so lange gedrückt wird, bis die Steuerung in den Ruhezustand zurück gekehrt ist.

Nach Beheben der Störung erfolgt die Abarbeitung des angewählten Prozeß.

6.6 Einstellungen



Über ein seitengeführtes Menü, lassen sich die verschiedenen Profile bzw. Parameter für die unterschiedlichen Betriebsarten sowie Datum und Uhrzeit der Systemuhr einstellen.

Folgende Einstellungen sind für die Betriebsart AUTO HEISS in jeder Tageszeitzone wählbar:

- die Essenszeit,
- die Leistung der Teller in %,
- die Regenerier-Dauer der Teller in Minuten,
- die Leistung der Tassen in %,
- die Regenerier-Dauer der Tassen in Minuten.

Folgende Einstellungen sind für die anschließende Warmhaltephase wählbar:

- die Leistung der Teller in %,
- die Leistung der Tassen in %.

Die Dauer der Warmhaltephase ist auf 30 Minuten begrenzt.

Folgende Einstellungen sind für Betriebsart HEISS wählbar:

- die Leistung der Teller in %,
- die Regenerier-Dauer der Teller in Minuten,
- die Leistung der Tassen in %,
- die Regenerier-Dauer der Tassen in Minuten.

Folgende Einstellungen sind für die Betriebsart WARM wählbar:

- die Leistung der Teller in %,
- die Leistung der Tassen in %.

Für die Betriebsart KALT können keine Einstellungen vorgenommen werden.

6.7 Einstellen der Pararmeter

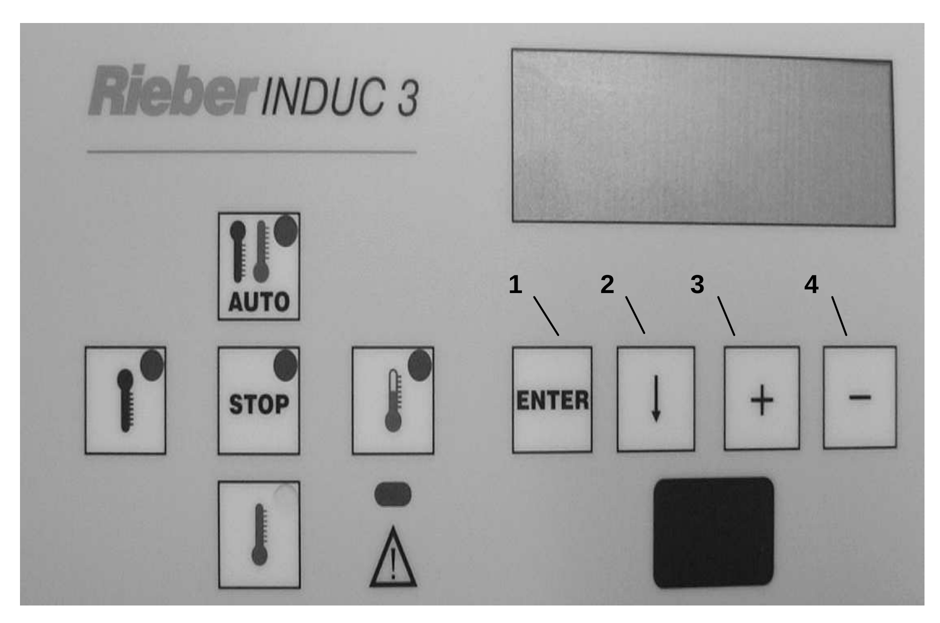


Abbildung 0-8: Einstellen der Parameter

Das Einstellen der Parameter ist nur bei eingestecktem Gerät in AUS-Stellung möglich!

15) Um in das Einstellungsmenü zu gelangen, drücken Sie gleichzeitig die ENTER Taste (Pos.1) und die MINUS Taste (Pos.4).
16) Drücken Sie nach dem Erscheinen der Begrüßungsseite die Pfeiltaste (Pos.2).
17) Im Display erscheint die erste von insgesamt 30 Seiten. Auf jeder Seite kann jeweils ein Parameter mit Hilfe der PLUS Taste (Pos.3) und der MINUS Taste (Pos.4) verändert werden.
18) Mit der Pfeiltaste können Sie sich durch die Seiten wählen. Nach Seite 30, wird automatisch die erste Seite wieder angewählt.
19) Mit der ENTER Taste (Pos.1) können Sie das Einstellungsmenü jederzeit wieder verlassen (Abbildung 6-9).

Sie können folgende Profile und Parameter Im Einstellungsmenü wählen:

Einstellmenue auf den folgenden Seiten weiter mit der PFEIL-Taste

Abbildung 0-9: Begrüßungsseite

- keine Einrichtungsmöglichkeiten

Seite 1 von 30	
Morgen Auto	
Essenszeit:	07:30

Abbildung 0-10: Seite 1

- In der Anzeige kann die gewünschte Essenszeit für die Morgenmahlzeit in 5 Minutenschritten im Bereich von 0.00 Uhr bis 10.00 Uhr eingestellt werden.
- Die Essenszeit ist nur für die Betriebsart AUTO HEISS zutreffend.

Sie können die Leistung in 2 Prozentschritten im Bereich von 50% bis 116% mit der PLUS Taste (Pos.3) oder der MINUS Taste (Pos.4) einstellen (Abbildung 6-9).

Wird für die Teller oder die Tassen eine Leistung größer 100 Prozent eingestellt, so reduziert sich die Leistung der Tassen oder der Teller in der Anzeige unter 100 Prozent.

Hierdurch wird die Gesamtleistung des Geräts bei Erreichen der Endstufen nicht überlastet.

Seite 2 von 30	
Morgen Heiss Teller	
Leistung:	100%
Tasse max.:	100%

Abbildung 0-11: Seite 2

- In der Anzeige kann die gewünschte Leistung der Teller für die Betriebsart HEISS (Regenerieren) für die Morgenmahlzeit gewählt werden.

Seite 3 von 30 Morgen Heiss Teller Dauer: 30 min.

Abbildung 0-12: Seite 3

- In der Anzeige kann die gewünschte Zyklusdauer der Teller für die Betriebsart HEISS (Regenerieren) für die Morgenmahlzeit in 1 Minutenschritten mit der PLUS Taste (Pos.3) oder der MINUS Taste(Pos.4) im Bereich von 0 bis 45 Minuten eingestellt werden (Abbildung 6-9)

Seite 4 von 30 Morgen Heiss Tasse Leistung: 100% Teller max.: 100%

Abbildung 0-13: Seite 4

- In der Anzeige kann die gewünschte Leistung der Tassen für die Betriebsart HEISS (Regenerieren) für die Morgenmahlzeit gewählt werden.

Seite 5 von 30 Morgen Heiss Tasse Dauer: 30 min.

Abbildung 0-14: Seite 5

- In der Anzeige kann die gewünschte Zyklusdauer der Tassen für die Betriebsart HEISS (Regenerieren) für die Morgenmahlzeit in 1 Minutenschritten mit der PLUS Taste (Pos.3) oder der MINUS Taste (Pos.4) im Bereich von 0 bis 45 Minuten eingestellt werden (Abbildung 6-9)

Seite 6 von 30 Morgen Warm Teller Leistung: 060% Teller max.: 116%

Abbildung 0-15: Seite 6

- In der Anzeige kann die gewünschte Leistung der Teller für die Betriebsart WARM (Warmhalten) für die Morgenmahlzeit gewählt werden.

Seite 7 von 30
Morgen Warm Tasse
Leistung: 060%
Teller max.: 116%

Abbildung 0-16: Seite 7

- In der Anzeige kann die gewünschte Leistung der Tassen für die Betriebsart WARM (Warmhalten) für die Morgenmahlzeit gewählt werden.



Analog der Prozeßschritte Seite 1-7 für den Tagesabschnit “Morgen” (Abbildung 6-4), können Sie in den folgenden Seiten der Steuerung Ihre Parameter für den Tagesabschnitt “Mittag” und “Abend” auswählen.

6.8 Kühlung

Die KUEHLUNG läßt sich auch während der HEISS- und der WARM-Phase zuschalten und auf voreingestellte Temperatur regeln.

Beim 1-phasigen Generator (230V/3,4kW) ist dies jedoch nur bei Wagen mit zwanzig oder weniger Tabletts möglich.

Um ein optimales Kühlergebnis zu erreichen, steht bei höheren Tablettzahlen keine Leistungoption für das Kühlaggregat während der Regenerierphase zur Verfügung

Seite 8 von 30
Morgen
Kuehlung AUS

Abbildung 0-17: Seite 8

- In der Anzeige kann die Kühlung zur HEISS- und WARM-Phase der Morgenmahlzeit zugeschaltet werden.
- Beim Drücken der PLUS Taste (Pos.3) oder der MINUS Taste (Pos.4) wechselt der Zustand von AUS nach EIN und zurück (Abbildung 6-5).

6.9 Einstellung Uhrzeit und Datum

Betätigen Sie zur Einstellung der Uhrzeit und des Datums die PLUS Taste (Pos.3) oder die MINUS Taste (Pos.4) in der entsprechenden Seiteneinstellung.

Seite 25 von 30
Einstellung der Uhr:
12 Stunden
12:00:00 01.01.01 Do

Abbildung 0-18: Seite 25

Wählen Sie die gewünschte Stunde.

Seite 26 von 30
Einstellung der Uhr:
00 Minuten
12:00:00 01.01.01 Do

Abbildung 0-19: Seite 26

Wählen Sie die gewünschte Minute.

Seite 27 von 30
Einstellung der Uhr:
01 Datum
12:00:00 01.01.01 Do

Abbildung 0-20: Seite 27

Wählen Sie den gewünschten Kalendertag.

Seite 28 von 30
Einstellung der Uhr:
01 Monat
12:00:00 01.01.01 Do

Abbildung 0-21: Seite 28

Wählen Sie den gewünschten Monat.

Seite 29 von 30
Einstellung der Uhr:
Jahr 01
12:00:00 01.01.01 Do

Abbildung 0-22: Seite 29

Wählen Sie das gewünschte Jahr.

Seite 30 von 30	
Einstellung der Uhr:	
Tag	Do
12:00:00	01.01.01 Do

Abbildung 0-23: Seite 30

Wählen Sie die Abkürzung für den Wochentag.

Es gelten folgende Abkürzungen:

Mo –	Montag	Di –	Dienstag
Mi –	Mittwoch	Do –	Donnerstag
Fr –	Freitag	Sa -	Samstag
So -	Sonntag		

7. Bedienung der Induc III Software

7.1 Allgemein

Komponenten:

- IBM-kompatibler PC/Notebook mit freier RS232- oder IrDA-Schnittstelle
- Handheld-PC
- 1 oder mehrere INDUC 3-Induktionswagen
- Software

Die Betriebsdaten für eine Woche, z.B. Zeiten und Leistungsdaten für die Speiseerwärmung, werden auf dem PC in einem interaktiven Dialog erstellt.

Mittels der Funktion „Parameter senden“, werden diese an einen Handheld-PC übermittelt.

Mit dem Handheld-PC ist es auf einfache Art möglich, die Daten direkt in den Essenswagen, z.B. auf der Station, zu laden. Im gleichen Zug können die Analysedaten ausgelesen und im Handheld-PC gespeichert werden.

Diese Daten ermöglichen nach Übermittlung in einen PC eine grafische Auswertung der verwendeten Leistungen und der gemessenen Temperaturen jedes einzelnen Induktionswagens.

Die Daten werden auf die Wagennummer und das Datum bezogen gespeichert und können bei Bedarf abgefragt werden.

7.2 Beschreibung der PC-Software



Abbildung 0-1:Steuerungsprogramm

Merkmale:

- Programm zur Programmierung und zum Datenauslesen der INDUC 3-Induktionswagen.
- Dient zur Festlegung der Betriebsparameter für die ganze Woche und die Übertragung an einen INDUC3-Induktionswagen bzw. Handheld-PC.
- Dient zum Auslesen und grafische Darstellung der Leistungs- und Temperaturdaten.

7.3 Dialog Konfiguration

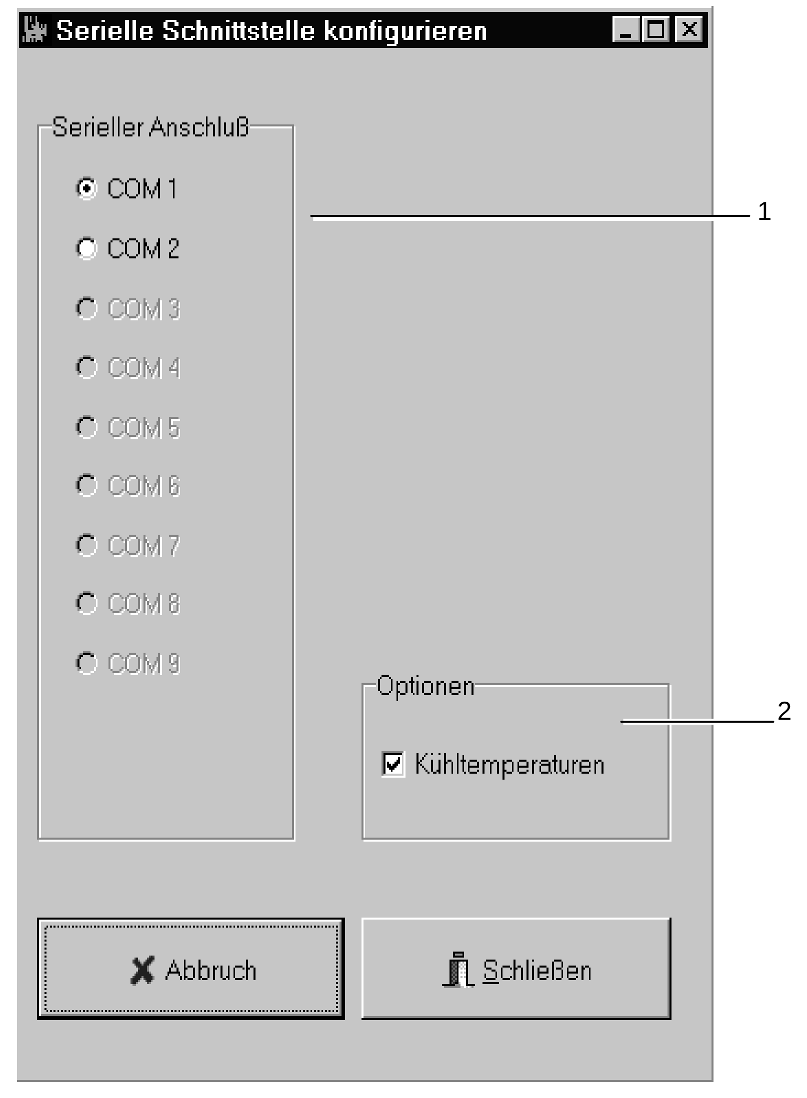


Abbildung 0-2:Schnittstelle konfigurieren

Merkmale:

- Konfigurieren der serielle Schnittstelle für die Verbindung mit dem INDUC III bzw. Handheld-PC.
- Auswahl der seriellen Schnittstelle unter "Serieller Anschluß" zum Verbindung des PC mit dem INDUC III oder Handheld-PC (Pos. 1).
- Wahl der Option, ob Wagen mit Kühlung ausgestattet ist oder nicht (Pos.2, Abbildung 6-26).

7.4 Dialog Betriebspararmeter

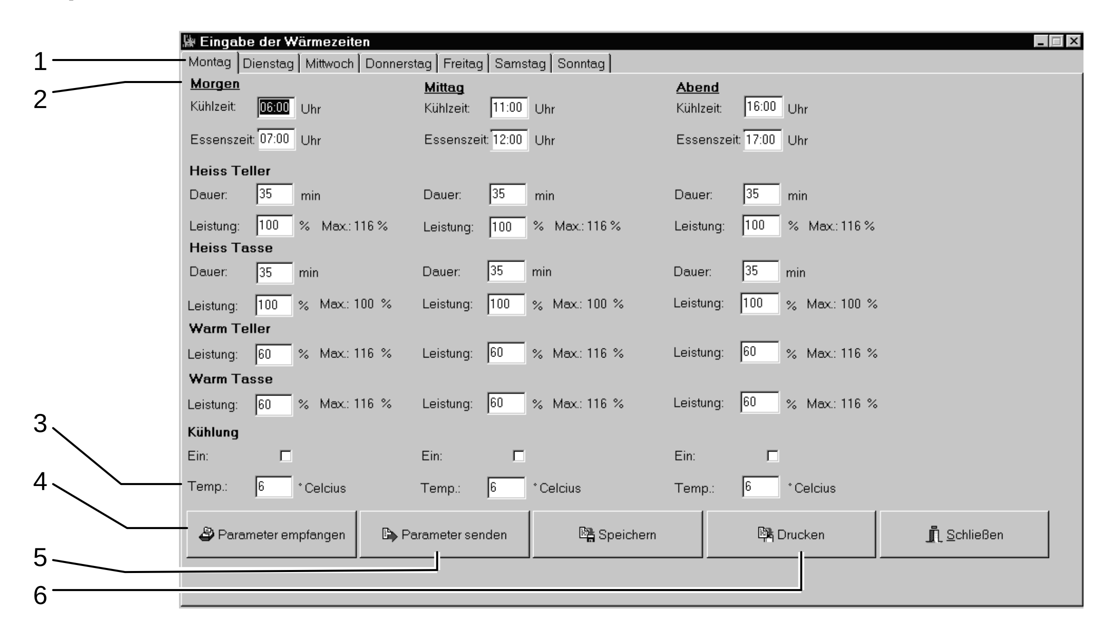


Abbildung 0-3: Eingabe der Wärmezeiten

Merkmale:

- Für jeden Wochentag (Pos.1).
- Auswählen und abspeichern der individuellen Einstellung Morgen, Mittag, Abend (Pos.2).
- Anwählen der Kühlung und Einstellen der Temperatur (Pos.3).
- Der Button „Parameter empfangen“ ermöglicht das Einlesen der Parameter von einem INDUC III bzw. Handheld-PC (Pos.4).
- Senden der Daten an den INDUC III bzw. Handheld-PC über den Button „Parameter senden“ (Pos.5)
- Ausdrucken der Betriebsdaten über den Button „Drucken“(Pos.6; Abbildung 6-27).

Bedienungsanleitung

Für die große Spule, Teller / Eintopfschale (Pos.2) und die kleine Spule, Suppentasse (Pos.1), lassen sich verschiedene Leistungs- und Zeitprofile einstellen (Abbildung 6-28).



Abbildung 0-4: Spulen

Wählbare Leistungs- und Zeitprofile:

- Die Kühltemperatur
- Die Kühlzeit
- Die Essenszeit
- Die Leistung der Tasse in %
- Die Regenerier-Dauer der Tasse in Minuten
- Die Leistung der Teller in %
- Die Regenerier-Dauer der Teller in Minuten

Für die anschließende Warmhaltephase kann zusätzlich

- die Leistung der Teller in %
- und die Leistung der Tasse in % eingestellt werden.

Die Kühlung läßt sich während der Regeneration zu – und abschalten.

7.5 Dialog Analyse

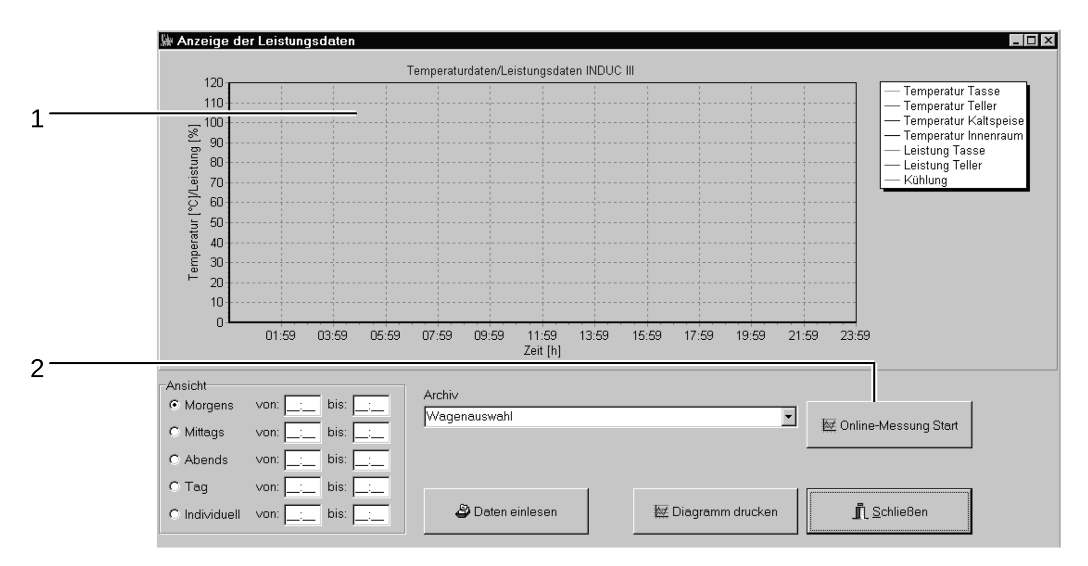


Abbildung 0-5: Anzeige der Leistungsdaten

Das Einlesen der Leistungs- und Temperaturdaten eines INDUC III, kann entweder direkt oder indirekt über einen Handheld-PC geschehen. Die Daten werden automatisch abgespeichert.

- Erkennung einer unbekannten Seriennummer und automatische Speicherung in einer separaten Datei und Vergabe des Default-Name: "WAGEN xxxxx"
- (xxxxx steht für die 5-stellige Seriennummer).
- Schnelles Wiederauffinden der Dateien durch Speicherung mit folgender Namenskonvention:

  "YYYYMMDD_WAGEN xxxxx".

  Dabei steht YYYY für die Jahreszahl, MM für den Monat, DD für den Tag und xxxxx für die 5-stellige Seriennummer.

Wurde im Dialog Wagenverwaltung ein anderer Name vergeben, wird dieser anstatt "WAGEN xxxxx" verwendet.

Zusätzlich besteht in diesem Dialog die Möglichkeit eine Online-Messung zu starten (Pos.2).

Mit einem Doppelklick auf das Temperaturdiagramm läßt sich die graphische Darstellung in eine Tabelle verwandeln (Pos.1; Abbildung 6-29).

7.6 Dialog Uhrzeitabgleich



Abbildung 0-6: Uhrzeit

Mit "Uhrzeit senden" (Pos.1) erfolgt der Abgleich der INDUC III - bzw. Handheld-PC- Systemzeit mit der aktuellen PC-Zeit (Abbildung6-30).

7.7 Dialog Wagenverwaltung



Abbildung 0-7:Wagenverwaltung

Merkmale:

- Automatische Erfassung der Seriennummern in einer Datei beim Einlesen der Temperatur- und Leistungsdaten.
- Möglichkeit der Vergabe eines beliebigen Namens für die automatisch erfassten Wagen-Seriennummer (Pos. 1)
- Wichtig ist diese Zuordnung in Zusammenhang mit der Dateinamen-Konvention für die Speicherung der Temperatur- und Leistungsdaten, die im Dialog Analyse eingelesen und gespeichert werden können (Abbildung 6-31).

7.8 Funktionsbeschreibung Handheld-PC

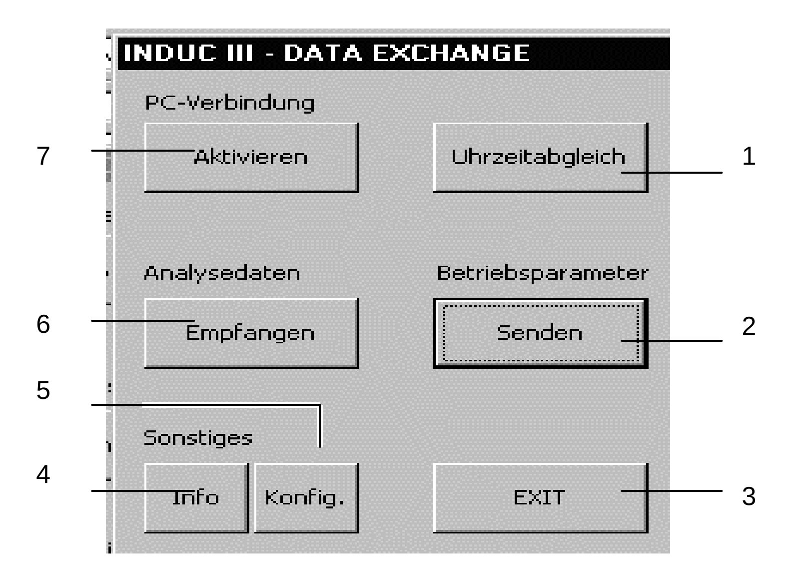


Abbildung 0-8:Funktionsschaltflächen Handheld-PC

- Schaltflächen Uhrzeitabgleich (Pos.1).

  Ablgeich der Uhr des INDUCIII-Induktionswagen mit der Uhr des Handheld-PC
- Schaltfläche Betriebsparameter – Senden (Pos.2)

  Die Betriebsparameter für eine Woche werden mittels dieser Funktion über eine Infrarot-Schnittstelle (Pos.8) an einen Wagen gesendet. Übertragungsdauer ca.10 Sekunden (Abbildung 6-33).

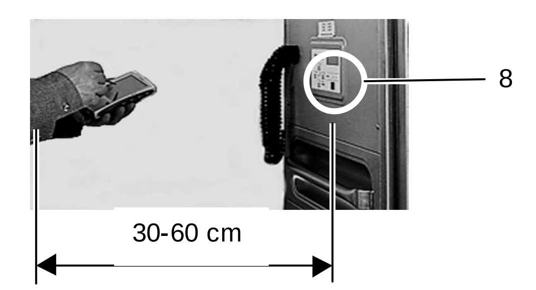


Abbildung 0-9: Senden / Emfangen der Parameter über IrDA-Schnittstelle

- Schaltfläche EXIT (Pos.3)

  Schaltfläche zum Verlassen des Programms.
- Schaltfläche Info (Pos.4)

  Hier kann die Softwareversionsnummer abgefragt werden.
- Schaltfläche Konfig. (Pos.5)

  Hier wird die Verbindungsart mit dem PC festgelegt. Wird der Punkt „Datentransfer zum PC über RS232 aktiviert“, so muss der PC über die Dockingstation (RS232-Kabel) mit dem Handheld-PC verbunden werden. Im anderen Fall findet die Übertragung der Daten mittels der IrDA-Schnittstelle statt (Pos. 8, Abbildung 6-33).

- Schaltfläche Analysedaten – empfangen (Pos.6)

  Aktivieren, um die Daten eines Induktionswagens einzulesen. Die Funktion wird nach Beendigung automatisch deaktiviert.

  Auslesen der Leistungsdaten und Temperaturen des Induktionswagen. Die Daten der letzten 7 Tage, in denen der entsprechende Wagen in Betrieb gewesen ist, werden übertragen. Eine Übertragung kann bis zu 25 Sekunden dauern (Abbildung 6-33).
- Schaltfläche PC-Verbindung – Aktivieren (Pos.7)

  Um den PC mit dem Handheld zu verbinden muss diese Schaltfläche gedrückt werden. Danach ändert sich der Button in „Beenden".

  Falls diese Betriebsart bei automatischer oder manueller Abschaltung des Handheld-PCs aktiv war, muss die Funktion deaktiviert und anschließend wieder aktiviert werden (Abbildung 6-32).

7.9 Außerbetriebnahme

20) Beenden Sie das Menü über die AUS-Taste am Steuerungsdisplay (Pos. 3; Abbildung 6-5).

21) Trennen Sie die Stromversorgung des Induktionswagen und/oder des externen Generators und befestigen Sie die Elektrokabel an den seitlich angebrachten Kunststoff-Clipsen.

22) Trennen Sie bei Geräten mit externem Generator die Steckverbindung zwischen Generator und Induktionstablettwagen und schließen Sie die Abdeckung des Anschlußsteckers (Abbildung 6-34).

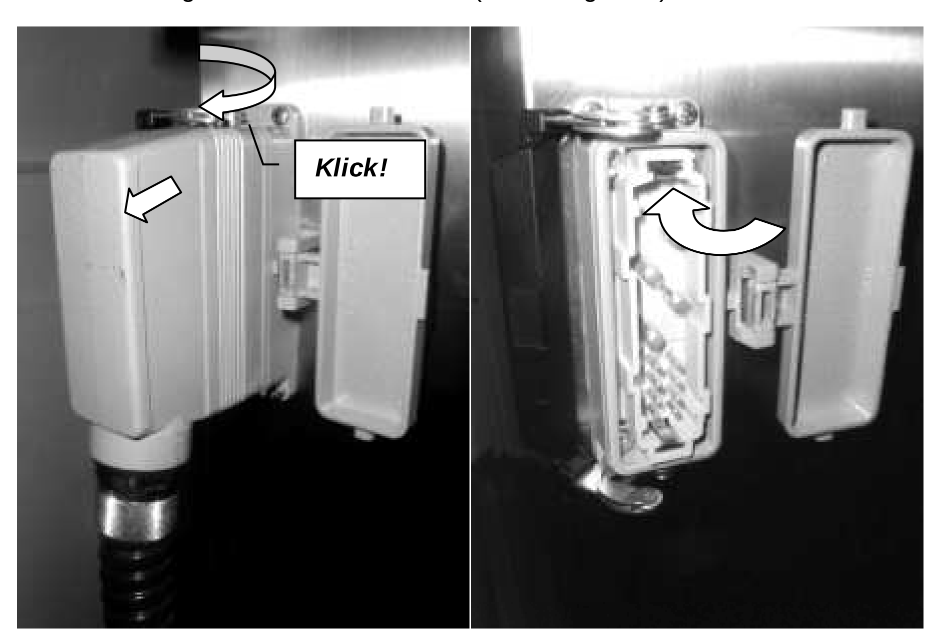


Abbildung 0-10: Generator entkoppeln

23) Schließen Sie den Abdeckungs-Sicherheitsbügel und verriegeln Sie die Abdeckung (Abbildung 6-34).



Abbildung 0-11 : Sicherheitsbügel schließen

24) Schließen Sie die Türen des Induktionstablettwagen und achten Sie darauf, dass die Türverriegelung einrastet.

25) Sichern Sie den Induktionstablettwagen durch Feststellen der Fußraster gegen unbeabsichtigtes Wegrollen.



Bei längerer Außerbetriebnahme, oder bei Verunreinigung des Geräts wird empfohlen, das Gerät vor der Außerbetriebnahme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

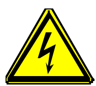
Mikrobielles Wachstum und unangenehme Geruchsentwicklung können dadurch vermieden werden.

8. Reinigung

8.1 Allgemeines

Für Einrichtungen und Geräte, in denen Lebensmittel transportiert, gelagert bzw. dargeboten werden, ist die Reinigung besonders wichtig. Deshalb muss zur Erhaltung der hygienischen Bedingungen das Benutzerpersonal das Kapitel Reinigung beherrschen.





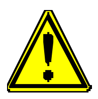
Vorsicht! Elektrische Spannung!

Im Bereich der Generatorblenden darf nicht mit Strahlwasser gereinigt werden!

Benutzen Sie in diesem Bereich nur ein feuchtes, gut ausgewringtes Tuch zur Reinigung (Abbildung 7-1).



Abbildung 0-1: Generatorblenden



Vorsicht! Materialschaden!

Saure Reinigungsmittel dürfen keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberfläche oder gar zum Durchrosten führen können.

Die Anwendung der Reinigungsmittel erfolgt nach Anweisung des Herstellers. Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z. B. mit einem weichen Kunststoffvlies. Anschließend mit klarem Wasser abwaschen.

8.2 Laufende Reinigung

Zur Reinigung sind scheuermittelfreie Reinigungsmittel zu verwenden.

Fettverschmutzungen und fettgebundener Pigmentschmutz sind durch

- Allzweckreiniger,
- Neutralreiniger und
- Alkalische Reiniger

leicht zu entfernen.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen

- Lösungsmittelreiniger und
- scheuermittelfreie Emulsionen.



Bei der Reinigung nur Lappen oder weiche Bürsten verwenden. Auf keinen Fall mit Gegenständen reinigen, die scharfe Kanten aufweisen.

8.3 Innenraum



Im Innenraum der Induktiontablettwagen können sich an Lochblechen (Pos. 1) , verdeckten Kanten (Pos. 2) oder amTauwasserschlauch organische Verunreinigungen festsetzten (Abbildung 7-2).

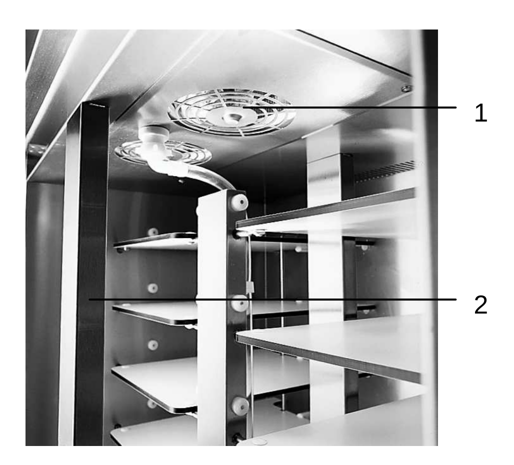


Abbildung 0-2: Reinigung Innenraum

8.4 Verdampfer



Die Verdampfer befinden sich unter dem Wagendach.

Die Verschraubung der Dachblende muss an den Stirnseiten gelößt werden um die Dachblenden zu öffnen. Der Verdampfer sowie der Lüfter müssen auf Verunreiniung geprüft werden **(ca. halbjährlich)**.

Je nach Verschmutzung sollte eine Reinigung und Desinfektion durch Fachpersonal durchgeführt werden.

8.5 Reinigungsmittel

Die hochwertigen Oberflächen können durch die Anwendung falscher Reinigungsmittel und Verfahren beschädigt werden und ihre schmutzabweisende Wirkung verlieren. Nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über geeignete Reinigungsmittel.

Mittel	Bemerkung	
mechanische Reinigungsmittel		
Borstenerzeugnisse	gut geeignet sind Bürsten mit Natur-, Kunststoffborsten	
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden (Putzwolle) und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut geeignet sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern, um Griffspuren von Edelstahl rostfrei und Chromnickelstahl-Oberflächen zu entfernen	
Kunststoffvlies	ohne Schleifkörner. Meist hergestellt in den Farben weiß, gelb, beige	
Scheuer, Schleif- und Polierpulver als Zusatz in Reinigungsmitteln	Schlämmkreide, Kieselgur, Magnesia, Magnesiumcarbonat, Wiener Kalk, Pariser Rot	
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher	
chemische Reinigungsmittel		
Allzweckreiniger	Besonders für leichtere Fettverschmutzungen	
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet	
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger	
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle)	
Abrasiv wirkende alkalische	Für alle starken Fettverschmutzungen und	

Mittel	Bemerkung	
Reiniger	Ablagerungen von mineralischen Substanzen (Ruß, Rost, leichte Wasserflecken von kalkhaltigem Wasser)	
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken, Farben.	
scheuermittelfreie Emulsionsreiniger	Besonders für starke Fettverschmutzungen, Wachse, Teer, Farben.	
scheuermittelhaltige Emulsionsreiniger	Wie abrasiv wirkende alkalische Reiniger	
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime - unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Produkte verwenden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.	
Saure Reiniger	Entfernt Verschmutzungen wie Kalkablagerungen, Rostablagerungen, fettgebundenen Pigmentschmutz, leichtere Fettverschmutzungen.	

8.6 Erstreinigung

Nach der Montage der Geräte ist eine Erstreinigung durchzuführen, damit Bau- bzw. Montagerückstände gründlich entfernt werden.

Zur Reinigung sind nicht-abrasiv wirkende Reinigungsmittel oder saure Reinigungsmittel zu verwenden.

Vor der Reinigung sind die Geräte elektrisch zu entkoppeln. Andere Bauteile, die auf das Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, müssen geschützt werden.

Bei dichtverschweißten Induktionstablettwagen ist die Reinigung mit Strahlwasser im Innenraum möglich.

Desinfektionsreiniger

Die Geräte sollten in regelmäßigen Abständen oder nach besonderer Verunreinigung gereinigt und desinfiziert werden.

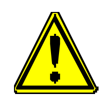
Desinfektionsreiniger haben Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime - unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff.

Produkte verwenden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

Faustregel:

- Immer erst reinigen – danach desinfizieren!
- Niemals Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel zusammen anwenden! Die Mittel können sich in ihrer Wirkung gegenseitig aufheben.

9. Störung / Ersatzteilliste



Vorsicht!

Reparaturen dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Bei Störungen verständigen Sie bitte den *Rieber* -Kundendienst unter Angabe des Gerätetyps und der Gerätenummer.

Die Adresse des für Sie zuständigen Servicepartners finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

9.1 Störung / Defekte

Störung	**mögliche Ursachen**	**Beseitigung durch/mit**
keine Stromversorgung	Steckerverbindungen unterbrochen	Überprüfung der Steckerverbindungen durch den Bediener
	Kabelbruch	Beseitigung der Störung durch Kundendienst
Temperatur zu gering/hoch	Leistung der Spulen falsch eingestellt	Überprüfung der Einstellungen im Steuerungsmenü durch den Benutzer
Bewegung des Geräts schwer möglich	Feststeller noch arretiert	Feststeller lösen
	Rollen defekt	Wechseln der Rolle durch den Kundendienst
Wagen funktioniert nicht – im Display erscheint die Meldung Störung	Türe ist nicht geschlossen Steckverbindung mit dem externen Generator ist gelöst	Türe schließen Steckverbindung prüfen durch den Benutzer

Tabelle 0-1: Störungen



Bei weiteren Funktionsstörungen überprüfen Sie die Fehlermeldungen im Dialogfeld der Steuerung (Kapitel 6.5 Fehlermeldungen; Seite 28-29).

Sollten sich die Störungen nicht über die Steuerung beheben lassen, nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und informieren Sie den Kundendienst.

9.2 Ersatzteilliste

Mechanisch

Bezeichnung	Material-Nr.
Lenk-/Stoprolle ∅ 200 mm	32261510
Lenkrolle ∅ 200 mm	32260508
Bockrolle ∅ 200 mm	32262510
Stop-Mutter	38440103
Türe links/rechts 2x8/3x8	58432016
Türe links/rechts 2x10/3x10	58432017
Türe Mitte 3x8	58432024
Türe Mitte 3x10	58432025
Silikondichtung umlaufend (bitte Wagentyp angeben)	372811..
Türarretierung PE	37138307
Bumbon SJ 5312	37132302
Zylinderschrauben M 4x10	38010101
Gewindeniete M 4x10,5	38810102
Senkschraube M 5x30	38080124
Gewindeniete M 5x3,3	38810101
Scharnierteil rechts oben	58432507
Scharnierteil rechts unten	58432508
Scharnierteil links oben	58432509
Scharnierteil links unten	58432510

Bedienungsanleitung

Bezeichnung	Material-Nr.
Blindniete 5x12	38780902
Verschlusstopfen	37130801
Eckstück f.Deckel	37134702
Hülsenmutter Kunststoff weiß	38510202
Linsenkopfschraube M6x10	38220110
Rückwand 2x8	58430201
Rückwand 2x10	58430204
Rückwand 3x8	58430203
Rückwand 3x10	58430202
Linsenflanschschraube M 5x20	38240104
Blindniete 5x18	38780903
Kühlmöbelverschluss Nab n.abschlbar	32105018
Kloben 10mm Grundplatte selbstsperr.	32105025
Schiebegriff kpl vorne	58441402
Schiebegriff kpl hinten	58441403
Stossleiste li/re (bitte Wagentyp angeben)	371330..
Stossleiste vo/hi (bitte Wagentyp angeben)	371330..

Elektrisch

Bezeichnung	Material-Nr.
Generator 230 V	33843506
Generator 400 V	33843507
Spiral-Zuleitung 230 V	33100314
Zuleitung 400 V	33102913
Flachbandkabel 34-adrig	33100602
Steuerplatine Induc III	33843811
FRONTFOLIE INDUC-III	36022815
Stecker- und Kabelhalter	37135802
Aufnahme f. WAGO-Klemme	40010402
WAGO-Klemme	33400802
Spulenträger	37138004
NTC-Fühler z.Anschrauben	33064506
PE-Kabeldurchführung	37134204

Kühlung

Bezeichnung	Material-Nr.
Kühlmaschine	32501413
Verdampfer	32510117
Heizstab	33011704
Expansionsventil	32300353
Düseneinsatz Gr.1	32301002
PVC-Schlauch für Tauwasser	37100213

Temperaturüberwachung

Bezeichnung	Material-Nr.
Data-Logger	33840206
Temperaturfühler kurz	33064507
Temperaturfühler lang	33064508

Tablettsysteme

Induktion

Rieber Induc

Bedienungsanleitung

Rieber

Rieber GmbH & Co. KG
Postfach 7063
D - 72734 Reutlingen
Hoffmanstraße 44
D - 72770 Reutlingen
Telefon +49 (0)7121/518 - 0
Telefax +49 (0)7121/518 - 302
http://www.rieber.de

Stempel Vertragspartner

Vor Gebrauch bitte sorfältig lesen



http://www.rieber.de